

CQP Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RNCP37640 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221w
Formacode(s)	21538, 21528, 34525, 21551
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3102 — Boulangerie pâtisserie industrielle
Date d'enregistrement	31/05/2023
Date d'échéance	31/05/2026

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP) - Fédération des entrepreneurs de la boulangerie

FED ENTREP BOULANGER PATISSER FRANCAISES · SIRET : 78471790200059

Partenaires habilités

15 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 15 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600051	Former et organiser l'évaluation
BAGUETTE ACADEMY	81752377200058	Former et organiser l'évaluation
BOU'SOL	79468433200032	Former et organiser l'évaluation
CECOP-RH	79367441700035	Former et organiser l'évaluation
CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS DE L'URMA	18971004900025	Former et organiser l'évaluation
DN ACADEMY	92189937300028	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	19740927900019	Former et organiser l'évaluation
FORMA BATI PLUS	91346347700020	Former et organiser l'évaluation
GRETA-CFA HOTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION	19692516800029	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 15 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37640-cqp-preparateur-vendeur-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie réalise, dans le respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs, la préparation, la fabrication et la vente de produits que l'on peut trouver dans une boulangerie, une viennoiserie ou une pâtisserie.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation et organisation de son activité et de son poste de travail : Propreté des locaux et des équipements, Vérification des matières premières

Préparation des matières premières

Préparation, cuisson, assemblage et finition des produits : Décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson - Finition des produits d'assemblage (sandwichs, pâtisseries...) - Découpe de produits finis

Réglages et ajustements durant la préparation des produits

Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités : Procédures de qualité - De sécurité et santé au travail - De préservation de l'environnement

Animation du point de vente : Ouverture du magasin - Préparation des produits avant la mise en vente - Merchandising du point de vente - Animation commerciale du magasin

Vente des produits : Accueil client - Conseil, vente - Encaissement

Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités : De nettoyage, rangement, d'hygiène - De sécurité et santé au travail

Préparation du poste suivant : Préparation des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours - Gestion des produits invendus et des matières premières - Clôture de caisse - Rangement et nettoyage de sa zone d'activité - Préparation de son poste pour le lendemain - Fermeture du magasin

Coordination des activités au sein de l'équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre sa tenue de travail en portant les EPI adéquats afin de se conformer aux règles de l'entreprise.

S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste, en appliquant les procédures de contrôle, afin de pouvoir alerter son responsable en cas de dysfonctionnement.

Prendre connaissance des instructions concernant les programmes de préparation et de vente à l'aide des outils de communication de l'entreprise afin d'organiser son activité pour la journée.

S'assurer de la conformité des matières premières (ex : DLC, température, décongélation) à l'aide des outils nécessaires afin, en cas de non-conformité, de les mettre de côté et alerter.

Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières correspondant aux différents produits en utilisant les outils et procédures en vigueur, afin de réaliser les préparations prévues dans la journée.

Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre (jour J-1 et jour J) en fonction du planning de fabrication (jour J) et des informations qui lui sont communiquées (rotation des produits, niveau de consommation) afin d'assurer la production prévue.

Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits en appliquant les règles définies en matière de rotation des matières premières et de respect de la chaîne du froid, afin d'assurer la disponibilité des matières premières et des produits.

Procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoires (décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson, finition des produits d'assemblage (sandwichs, pâtisseries...), découpe de produits finis) ainsi que les consignes de sécurité et d'hygiène, afin de respecter le programme de fabrication journalier.

Exécuter les travaux d'assemblage-finition en fonction du programme de fabrication et en respectant les procédures de fabrication et les consignes de sécurité et d'hygiène.

Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparés, en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes, afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires.

Identifier les dysfonctionnements des équipements du poste afin de procéder aux réglages et ajustements

nécessaires, en respectant des consignes préétablies par l'entreprise.

Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise à son poste de travail, à l'aide des outils mis en place, afin de respecter les normes en vigueur

Intégrer dans son activité les consignes de sécurité, de santé au travail, notamment en appliquant les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées ou lors des opérations de nettoyage, afin de prévenir tout risque portant atteinte à son intégrité physique ainsi qu'à la préservation de l'environnement.

Assurer l'ouverture du magasin en respectant les procédures afin d'accueillir la clientèle dans les délais impartis.

Mettre les produits en rayon en tenant compte des techniques de merchandising et en utilisant toute la gamme d'offres, afin de valoriser les produits mis en vente et favoriser l'acte d'achat.

Mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise, en fonction des orientations commerciales définies par l'entreprise, afin d'optimiser les ventes auprès de la clientèle.

Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente et en adaptant sa posture aux éventuels clients en situation de handicap, afin d'obtenir la satisfaction et la fidélisation du client.

Adapter ses attitudes de vente par rapport aux "profils consommateurs" sur le lieu de vente et en fonction des besoins spécifiques des clients en situation de handicap, afin de favoriser l'acte d'achat.

Proposer des produits additionnels ou de substitution, en utilisant toute la gamme d'offres, ou prendre des commandes, afin de compléter l'acte d'achat du client.

Assurer les encaissements avec rigueur, afin de conclure la vente et pouvoir expliquer les éventuels écarts.

Assurer la vente de fin de journée et la gestion des démarques (offres, promotions) en respectant les procédures, afin de limiter le taux de perte du magasin.

Respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements en application des procédures définies afin de les maintenir en bon état de propreté et d'hygiène.

Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres afin d'éviter tout risque, en appliquant les procédures de sécurité en vigueur.

Alerter en cas de situation dangereuse constatée, afin de prévenir tout risque de blessure, dans le respect des règles définies par l'entreprise.

Procéder au chargement des zones réfrigérées et au chargement et au réglage des chambres de pousse et des fours, en vérifiant la conformité de ces chargements, afin de tenir compte des programmes de préparation-cuisson et de vente du lendemain.

Mettre en place le poste de travail du lendemain en appliquant la procédure en vigueur afin d'assurer les programmes de préparation et de vente prévus.

Appliquer les procédures de conservation des matières premières et des produits semi-finis non utilisés, en fonction des produits, afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou de les retirer de la préparation

Comptabiliser les produits invendus afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies, selon le type de produits, ou de les retirer de la vente.

Clôturer la caisse en veillant à sécuriser les fonds afin de préparer l'ouverture de caisse du lendemain.

Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité dans le respect des consignes afin de la maintenir en bon état de propreté et d'hygiène pour le lendemain.

Assurer la fermeture du magasin en respectant les procédures afin de s'assurer de la sécurité des lieux et des équipements.

Renseigner les documents administratifs du point de vente à l'aide des outils prévus à cet effet afin d'assurer la transmission des informations relatives à son activité au sein de l'équipe.

Relayer des informations aux autres membres de l'équipe en utilisant les outils de communication de l'entreprise, afin d'assurer la continuité de service et la bonne coopération au sein de l'équipe.

Rendre compte à sa hiérarchie de tout incident concernant les matières premières, le matériel, la qualité ainsi que des attentes ou suggestions de la clientèle, en application des procédures en vigueur, afin d'alerter sur les éventuels dysfonctionnements et proposer des améliorations.

Blocs de compétences

RNCP37640BC01 — Réaliser la fabrication des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre sa tenue de travail en portant les EPI adéquats afin de se conformer aux règles de l'entreprise.

S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste, en appliquant les procédures de contrôle, afin de pouvoir alerter son responsable en cas de dysfonctionnement.

Prendre connaissance des instructions concernant les programmes de préparation et de vente à l'aide des outils de communication de l'entreprise afin d'organiser son activité pour la journée.

S'assurer de la conformité des matières premières (ex : DLC, température, décongélation) à l'aide des outils nécessaires afin, en cas de non-conformité, de les mettre de côté et alerter.

Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières correspondant aux différents produits en utilisant les outils et procédures en vigueur, afin de réaliser les préparations prévues dans la journée.

Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre (jour J-1 et jour J) en fonction du planning de fabrication (jour J) et des informations qui lui sont communiquées (rotation des produits, niveau de consommation) afin d'assurer la production prévue.

Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits en appliquant les règles définies en matière de rotation des matières premières et de respect de la chaîne du froid, afin d'assurer la disponibilité des matières premières et des produits.

Procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoires (décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson, finition des produits d'assemblage (sandwiches, pâtisseries...), découpe de produits finis) ainsi que les consignes de sécurité et d'hygiène, afin de respecter le programme de fabrication journalier.

Exécuter les travaux d'assemblage-finition en fonction du programme de fabrication et en respectant les procédures de fabrication et les consignes de sécurité et d'hygiène.

Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparés, en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes, afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires.

Identifier les dysfonctionnements des équipements du poste afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires, en respectant des consignes préétablies par l'entreprise.

Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise à son poste de travail, à l'aide des outils mis en place, afin de respecter les normes en vigueur

Intégrer dans son activité les consignes de sécurité, de santé au travail, notamment en appliquant les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées ou lors des opérations de nettoyage, afin de prévenir tout risque portant atteinte à son intégrité physique ainsi qu'à la préservation de l'environnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observations sur poste de travail

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37640BC02 — Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer l'ouverture du magasin en respectant les procédures afin d'accueillir la clientèle dans les délais impartis.

Mettre les produits en rayon en tenant compte des techniques de merchandising et en utilisant toute la gamme d'offres, afin de valoriser les produits mis en vente et favoriser l'acte d'achat.

Mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise, en fonction des orientations commerciales définies par l'entreprise, afin d'optimiser les ventes auprès de la clientèle.

Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente et en adaptant sa posture aux éventuels clients en situation de handicap, afin d'obtenir la satisfaction et la fidélisation du client.

Adapter ses attitudes de vente par rapport aux "profils consommateurs" sur le lieu de vente et en fonction des besoins spécifiques des clients en situation de handicap, afin de favoriser l'acte d'achat.

Proposer des produits additionnels ou de substitution, en utilisant toute la gamme d'offres, ou prendre des commandes, afin de compléter l'acte d'achat du client.

Assurer les encaissements avec rigueur, afin de conclure la vente et pouvoir expliquer les éventuels écarts.

Assurer la vente de fin de journée et la gestion des démarques (offres, promotions) en respectant les procédures, afin de limiter le taux de perte du magasin.

Respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements

en application des procédures définies afin de les maintenir en bon état de propreté et d'hygiène.

Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres afin d'éviter tout risque, en appliquant les procédures de sécurité en vigueur.

Alerter en cas de situation dangereuse constatée, afin de prévenir tout risque de blessure, dans le respect des règles définies par l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observations sur poste de travail

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37640BC03 — Clôturer son poste de travail en coordination avec son équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Procéder au chargement des zones réfrigérées et au chargement et au réglage des chambres de pousse et des fours, en vérifiant la conformité de ces chargements, afin de tenir compte des programmes de préparation-cuisson et de vente du lendemain.

Mettre en place le poste de travail du lendemain en appliquant la procédure en vigueur afin d'assurer les programmes de préparation et de vente prévus.

Appliquer les procédures de conservation des matières premières et des produits semi-finis non utilisés, en fonction des produits, afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou de les retirer de la préparation

Comptabiliser les produits invendus afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies, selon le type de produits, ou de les retirer de la vente.

Clôturer la caisse en veillant à sécuriser les fonds afin de préparer l'ouverture de caisse du lendemain.

Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité dans le respect des consignes afin de la maintenir en bon état de propreté et d'hygiène pour le lendemain.

Assurer la fermeture du magasin en respectant les procédures afin de s'assurer de la sécurité des lieux et des équipements.

Renseigner les documents administratifs du point de vente à l'aide des outils prévus à cet effet afin d'assurer la transmission des informations relatives à son activité au sein de l'équipe.

Relayer des informations aux autres membres de l'équipe en utilisant les outils de communication de l'entreprise, afin d'assurer la continuité de service et la bonne coopération au sein de l'équipe.

Rendre compte à sa hiérarchie de tout incident concernant les matières premières, le matériel, la qualité ainsi que des attentes ou suggestions de la clientèle, en application des procédures en vigueur, afin d'alerter sur les éventuels dysfonctionnements et proposer des améliorations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observations sur poste de travail

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Préparateur-Vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie travaille pour les fabricants et transformateurs de produits industriels de pain, pâtisserie, viennoiserie et de produits traiteurs à base de pâte.

Les transformateurs ont des magasins intégrés ou en franchise, qui reçoivent des avant-produits surgelés, crus ou précuits, et qui les terminent (décongélation, fermentation, cuisson) sur les points de vente, permettant ainsi au consommateur d'obtenir des produits ultra frais et chauds à toute heure de la journée.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Employé polyvalent en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Vendeur en boulangerie/pâtisserie

Boulangier/Pâtissier

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 502 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	148 551
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	42 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Aucun

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Aucun

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le CQP est délivré paritairement par la CPNEFP (jury de délibération), au vu des résultats aux épreuves et de l'avis des membres du jury d'évaluation.

Le jury de délibération est composé d'au maximum :

- 4 représentants FGA-CFDT
- 4 représentants FGTA-FO
- 4 représentants FNAF CGT
- 4 représentants CFE-CGC AGRO
- 4 représentants CFTC-CSFV
- Et autant de représentants employeurs

Base légale

Date de décision	31/05/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/05/2026
Date de dernière délivrance possible	31/05/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
-------	-----------	----------	------------------	--------------

2021	13	0	50 %	40 %
2020	23	0	56 %	41 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26598

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP15076, RNCP26598, RNCP37098

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37640/>